

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:30
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/alm%c3%adbar.html>

Almíbar

INGREDIENTES

150 gr. de azúcar
Una cucharadita de zumo de limón.

PREPARACIÓN

Pon en un cazo un cuarto de litro de agua, una cucharadita de zumo de limón y los 150 gr. de azúcar. Acércalo al fuego, puesto a calor medio, y déjalo hervir, revolviendo continuamente con una cuchara de palo. Después de hervir fuertemente durante 2 minutos, lo retiras del fuego y, si quieres, le añades algún aroma envuelto en una malla.

Cuando esté frío, puedes volcarlo sobre la fruta preparada. Déjalo enfriar tapado, al menos durante una hora antes de emplearlo.

Para preparar almíbar puedes emplear azúcar corriente, en polvo o terrones. Si eliges azúcar moreno, le darás un gusto más intenso.

Nota:

Puedes aromatizar el almíbar con canela, vainilla, corteza de limón o naranja. No olvides que los puntos dependen de la temperatura y el tiempo de ebullición.